

II. METODE PEMBUATAN KERUPUK

2.1 Bahan Yang Digunakan

2.1.1 Bahan Pembuatan Kerupuk

Bahan dasar dalam pembuatan kerupuk uji coba ini terdiri dari, beras hitam, tepung sagu, bawang putih, garam, minyak goreng dan air matang dimana bahan-bahan tersebut juga memiliki brand, tanggal kadaluarsa, tempat lokasi pembelian, quantity hingga harga, untuk mengetahui penjelasan lengkapnya disajikan pada **Tabel 1** berikut :

Tabel 1. Bahan pembuatan Kerupuk Kontrol

No.	Nama Bahan	Brand	Exp.	Pembelian	Qntty	Sat.	Harga	Ket.	Total
1	Beras Hitam	Cempo Ireng	-	Cariu	250	gr	Rp 40,000	Harga/1 ltr	Rp 10,000
2	Tepung Sagu	Cap Pak Tani	Feb-21	Pasar Parung	250	gr	Rp 28,000	Harga/1 kg	Rp 7,000
3	Bawang Putih	-	-	Pasar Cibinong	50	gr	Rp 3,000	Harga/100 gr	Rp 1,500
4	Garam	Refina	-	Pasar Cicurug	50	gr	Rp 5,000	Harga/250 gr	Rp 1,000
5	Minyak Goreng	Bimoli	Jul-21	Pasar Cibinong	500	ml	Rp 25,000	Harga/2 ltr	Rp 6,250
6	Air Matang	-	-	-	125	ml	-	-	-
Total Harga									Rp 25,750

2.1.2 Alat Pembuatan Kerupuk

Alat-alat yang digunakan dalam pembuatan kerupuk beras hitam terbagi menjadi beberapa bagian, yaitu alat untuk menyiapkan bahan-bahan, alat untuk pembuatan adonan kerupuk, alat untuk menjemur kerupuk, dan alat untuk menggoreng kerupuk. Berikut merupakan penjelasan secara lengkap tentang alat yang digunakan, brandnya, ukuran dan juga quantitynya yang tertera pada **Tabel 2** berikut :

Tabel 2. Alat Pembuatan Kerupuk

No	Nama Alat	Foto	Brand	Kapasitas/ Ukuran	Quantity
MENYIAPKAN BAHAN					
1	Rice Cooker		Maspion	1,8 kg	1
2	Sendok Ukur		-	-	1

Tabel 2. Alat Pembuatan Kerupuk (Lanjutan)

3	Pisau Garnish		Victorinox	-	1
4	Cutting Board Sayur		-	60x40 cm	1
5	Timbangan Jarum		Bistro	Maks. 2 kg	1
6	Timbangan Digital		-	Maks. 1 kg	1
MEMBUAT ADONAN KERUPUK					
7	Ulekan		Handmade Sukabumi	Diameter 27 cm	1
8	Gelas Ukur		National	600 ml	1
9	Rolling Pin		-	-	1
MENGKALISKAN ADONAN KERUPUK					
10	Loyang Kaca		Marinex	29x18 cm	1
MEREBUS ADONAN KERUPUK					
11	Panci		Airlux	Diameter 17 cm	1
12	Capitan/ Tong Jepit		-	-	1
MENIRISKAN ADONAN KERUPUK					
13	Chafing Dish Inset		-	32x26 cm	1

Tabel 2. Alat Pembuatan Kerupuk (Lanjutan)

MEMBEKUKAN ADONAN KERUPUK					
14	Freezer Kulkas		Elektrolux	-	1
MENGIRIS ADONAN KERUPUK					
15	Pisau		Victorinox	-	1
16	Cutting Board		-	60x40 cm	1
MENJEMUR KERUPUK					
17	Tampah		Handmade Sukabumi	Diameter 60 cm	2
18	Plastik kiloan		Bawang	500 gr	50
MENGGORENG KERUPUK					
19	Kompor		Modena	-	1
20	Wajan		Handmade Bogor	Diameter 40 cm	1
21	Spatula		-	-	1
22	Saringan		-	-	1
MENYIMPAN KERUPUK MATANG					
23	Toples		Canister	-	5

2.2 Tempat dan Waktu Pembuatan Produk Ujicoba

Dikarenakan situasi saat ini sedang berada pada pandemi *COVID-19*, sehingga tempat mempersiapkan dan pembuatan dalam pembuatan kerupuk beras hitam ini adalah di rumah yang beralamat di Ciriung Citatah, RT 04 / RW 03 No.65, Kel. Ciriung, Kec. Cibinong, Kab. Bogor, namun untuk melihat kualitas dan analisa dari produk uji coba digunakan juga Lab. Bisnis Perhotelan Universitas Agung Podomoro. Waktu yang dibutuhkan untuk melaksanakan keseluruhan penelitian adalah 6 bulan.

2.3 Prosedur Pembuatan Produk

2.3.1 Komposisi Pembuatan Kerupuk

Dalam pembuatan kerupuk beras hitam ini terdiri dari beberapa komposisi diantaranya yang terdiri dari kerupuk beras hitam kontrol (KBH A), Kerupuk beras hitam perlakuan 1(KBH B), Kerupuk beras hitam perlakuan 2(KBH C), Kerupuk beras hitam perlakuan 3(KBH D). Untuk mengetahui komposisi dari pembuatan kerupuk beras hitam tersebut disajikan pada **Tabel 3** berikut:

Tabel 3. Komposisi Kerupuk KBH A, B, C dan D

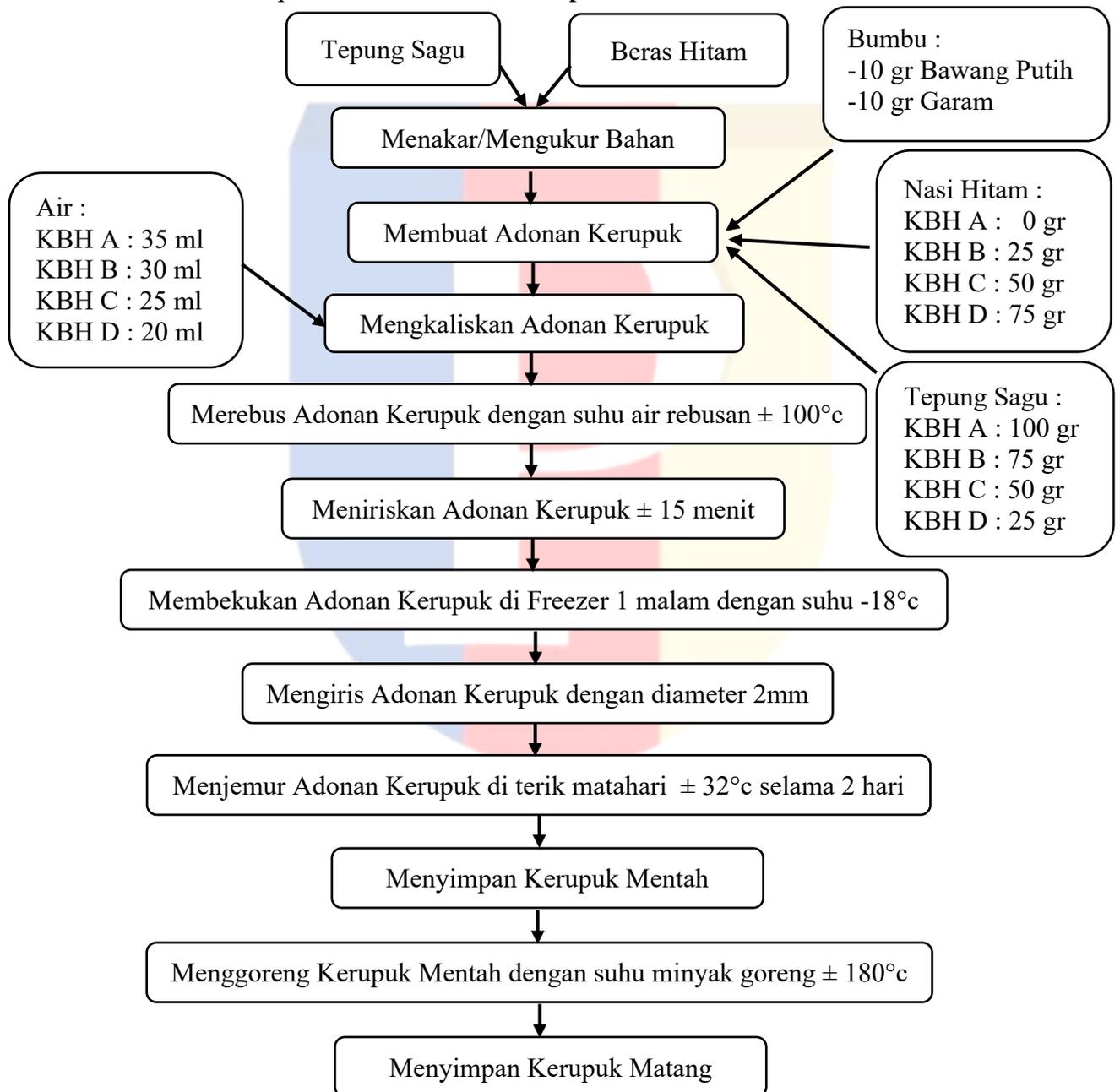
No.	Nama Bahan	Kode Eksperimen			
		KBH A (Kontrol)	KBH B	KBH C	KBH D
1	Nasi Hitam	-	25 gr	50 gr	75 gr
2	Tepung Sagu	100 gr	75 gr	50 gr	25 gr
3	Tepung Terigu	25 gr	-	-	-
4	Bawang Putih Halus	10 gr	10 gr	10 gr	10 gr
5	Garam	10 gr	10 gr	10 gr	10 gr
6	Air Matang	35 ml	30 ml	25 ml	20 ml
7	Minyak Goreng	100 ml	100 ml	100 ml	100 ml

2.3.2 Cara Pembuatan Kerupuk

Dalam proses pembuatan kerupuk ini, memiliki proses dari awal pembuatan sampai dengan penyimpanan yaitu; Proses pertama menyiapkan bahan baku utama yaitu tepung sagu, beras hitam serta menyiapkan juga bahan baku pembuatan kerupuk dan alat-alat untuk pembuatan kerupuk, tidak lupa untuk memasak beras hitam sampai menjadi nasi. Jika sudah siap, mulai membuat adonan kerupuk dengan menghaluskan nasi hitam sesuai takaran yang disiapkan dengan cara diulek, diulek sampai nasi menjadi halus, lalu dimasukkan bawang putih dan garam yang sudah ditakar, lalu diulek kembali sampai keseluruhan bahan tercampur rata. Kemudian campurkan tepung sagu yang sudah ditakar kedalam adonan nasi hita yang sudah tercampur rata. Aduk rata keseluruhan adonan sampai adonan kerupuk kalis. Jika sudah kalis, bentuk adonan kerupuk menjadi lonjong. Siapkan panci yang berisi air untuk merebus adonan kerupuk, rebus ± 5 menit dengan suhu air rebusan $\pm 100^{\circ}\text{C}$ hingga adonan kerupuk yang direbus mengembang, lalu angkat dan tiriskan adonan kerupuk yang sudah direbus ± 15 menit sampai adonan kerupuk tidak panas lagi. Masukkan adonan kerupuk yang sudah tidak panas kedalam freezer selama satu malam dengan suhu freezer -18°C , dimana proses pembekuan ini ditujukan untuk memadatkan adonan yang sudah direbus sehingga mempermudah proses pemotongan kerupuk. Jika sudah frozen, slice adonan kerupuk dengan alat slicer dengan ketebalan kerupuk 2mm. Jemur kerupuk yang sudah dislice dengan tampah dibawah terik matahari $\pm 32^{\circ}\text{C}$ selama 2 hari dan jangan lupa untuk membalikkan kerupuk agar kedua sisi kerupuk dapat kering merata. Kalau kerupuk sudah kering merata, masukkan kedalam plastik untuk penyimpanan kerupuk mentah, jika digoreng, goreng dengan panas minyak di $\pm 180^{\circ}\text{C}$, cukup goreng sebentar saja sampai kerupuk mengembang maksimal, tidak perlu terlalu lama agar kerupuk tidak gosong, angkat dan tiriskan kerupuk sampai tidak

terlalu panas, masukkan kerupuk matang ke dalam toples untuk penyimpanan. Kerupuk beras hitam uji coba pun siap untuk dinikmati.

Berikut merupakan proses pembuatan kerupuk beras hitam uji coba, untuk lebih jelasnya cara pembuatan kerupuk beras hitam dengan kode KBH A, B, C dan D dapat dilihat dalam diagram alir pada **Gambar 1.** dan **Lampiran 3.**



Gambar 1.

Diagram alir proses pembuatan kerupuk beras hitam (Kode: KBH A,B,C dan D)